



Sous Chef (m/w/d)

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit Ihren persönlichen Fähigkeiten und Talenten in unserem Unternehmen einzubringen und gemeinsam mit uns weiter zu wachsen.

Wir, das ist das junge wie erfahrene Team des Grünen Waldes in Hamberg, welches seine Gäste seit 2018 im Braustüble mit Biergarten, dem wiederholt mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant „Grüner Wald“ und dem Sternerestaurant „Alte Baiz“ verwöhnt und immer wieder aufs Neue begeistert. Angeschlossen an unseren Betrieb sind neben unserem eigenen kleinen Lebensmitteladen auch die Hamberger Brauwerkstatt und in Zukunft ein Hotel.

Werden Sie ab sofort Teil unseres Teams und begeistern Sie mit uns unsere Gäste!

Ihre Aufgaben. Sie ...

- fördern, führen und motivieren gemeinsam mit Küchenchef Claudio Urru unser Küchenteam.
- unterstützen bei der Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufes.
- helfen bei der Zusammenstellung von Menüs und Tageskarten.
- schulen und kontrollieren einzelne Rezepturen und Zubereitungen.
- sind für die Sicherstellung der Hygiene und HACCP Standards mitverantwortlich.
- nehmen, um es kurz und knapp auf den Punkt zu bringen, die Position als Sous Chef und die damit verbundenen Aufgaben ernst, wachsen und kämpfen gemeinsam mit dem Team für den gemeinsamen Erfolg.

Sie verfügen über ...

- eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung und ein - für die Position als Sous Chef nötiges - umfassendes Fachwissen.
- die Fähigkeit, Ihre Kollegen auch in stressigen Situationen gekonnt ruhig zu führen und zu motivieren.
- ein hohes Maß an Qualitäts- und Kostenbewusstsein, sind zudem kreativ und bringen sich mit Ihren eigenen Ideen gerne ein.
- eine kommunikative und freundliche Persönlichkeit mit sicherem Auftreten gegenüber Kollegen sowie Gästen.
- Engagement und Motivation, um als wertvolles Teammitglied die ambitionierten Ziele unseres Betriebes voranzutreiben und unsere Gäste zu begeistern.

Geboten werden Ihnen ein spannender und zukunftsorientierter Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team, modernste Arbeitsmaterialien & Technik, Aufstiegsmöglichkeiten, attraktive Arbeitsbedingungen in einer 5-Tage-Woche und gerne auch Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum.

Neugierig? Dann lernen wir uns kennen!

Senden Sie uns bitte Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@gruenerwald.de oder per Post an **Grüner Wald Gastronomiebetriebs UG (zu Händen Claudio Urru), Hauptstraße 2, 75242 Hamberg.**

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!